

(2) Osnovne analize

— pokus crveno obojenom lužinom, specifična težina (laktodenzimetrom), postotak masti (po Gerberu), stupanj kiselosti (po Soxhlet-Henkelu), mehanička nečistoća, sniženje tačke ledišta (krioskopski);

— broj živih bakterija (metodom agar ploča — $32^{\circ}\text{C}/48^{\text{h}}$), prisutnost koliformnih bakterija (koli-titar).

(Nastavak slijedi)

Vijesti**MEĐUNARODNI KONGRES ZA PREHRANU**

Od 3.—10. augusta 1966. održat će se po prvi puta u Njemačkoj Međunarodni kongres za prehranu. Ovaj VII Međunarodni kongres za prehranu organizirat će i provesti Njemačko društvo za prehranu. Predsjednik kongresa je prof. dr Kühnau, Hamburg. Na kongresu bit će tretirane ove teme: prehrana i zdravlje, prehrana s obzirom na razne geografske i klimatske utjecaje, geografske i regionalne osobitosti prehrane, povijest i razvitak ljudske prehrane od predhistorijskih vremena, prehrana u doba tehnike, problem prehrane u svijetu u budućnosti.

NOVI LEKSIKON IZ MLJEKARSTVA

U nakladi Heinrichs Verlag K. G. — 3200 Hildesheim — pošt. pretinac 8851 izaći će veliki mljekarski leksikon. Prvi svezak je već izišao, a drugi će izaći krajem jula. Oba sveska imat će 1400 stranica. Autori su prof. dr inž. M. E. Schulz, direktor Kemijskog instituta Saveznog pokusnog i Istraživačkog zavoda za mljekarstvo u Kielu i dr E. Voss. Cijena po svesku od 1. VIII 1965. iznositi će 70 DM.

Iz domaće i strane štampe

Antibiotici u mlijeku — (Antibiotika in der Milch? — H. U. Gerber, No 41/65.). Prošlog ljeta u švicarskim siranama došlo je do poremećaja u preradi zbog mlijeka koje sadržava antibiotike. Isto tako u pojedinim slučajevima došlo je do poremećaja u proizvodnji jogurta kod većih mljekara koje dobivaju mlijeko od 80—100 zadruga, pa je trebalo ispitati da li mlijeko sadržava antibiotike. U svoje vrijeme ustanovljavalo se to titracijom mlijeka. Po tome koliko se povisio stepen kiselosti utvrđivalo se da li ima u mlijeku antibiotika. Međutim, ovaj način ispitivanja zahtijevao je mnogo vremena, pa se je uvela ova jednostavna metoda:

1. staklenke za reagencije punilo se sa po 10 ml mlijeka;
2. grijalo se 5 minuta kod 85°C ;
3. nakon toga hladilo se na 45°C i
4. cijepilo s 0,5 ml jogurt kulture, koja se razrijedila pastereziranim mlijekom 1:1. Kod serijskog cijepljenja upotrebile

su se Hauptner Muto štrcaljke;

5. k tome se dodavalo 0,5 ml indikator-smjese (isto tako s automatskom Hauptner štrcaljkom. Indikator-smjese sastojala se od: 15 mg bromkrezol zelenila i 50 mg klorfenol crvenila. Otopilo se u 100 ml destilirane vode u kipućoj vodenoj kupci i zatim filtriralo);

6. promiješalo se miješalicom i

7. inkubiralo kod 45°C .

Probe mlijeka, koje su bile sposobne da tvore mlječnu kiselinu nakon 90 do 105 minuta inkubiranja, žuto su se obojile, dok one, kod kojih se nije tvorila mlječna kiselina, ostale su ljubičasto obojene.

Ovom metodom može se sigurno ustanoviti 0,04 i. j. penicilina u ml mlijeka.

Ako je proba pozitivna, onda se pravi još tzv. penasa proba. Griju se dvije probe u 10 ml mlijeka 3 minute na 75°C , ohlade se na 30°C i jednoj probi doda 100 i. j. penase. Nakon 30 minuta stajanja penicilin, kojeg eventualno ima, sigurno se rastvori. Obje probe se ugriju